2026年9月3日

株式会社エターナルホスピタリティジャパン

焼鳥屋「鳥貴族」、9月10日（木）より博多・天神エリア4店舗にて、鳥貴族初となるご当地トリッキーグッズの販売と、ご当地限定メニュー3品を展開

株式会社エターナルホスピタリティジャパン（本社：大阪市中央区　代表取締役社長：青木繁則）が展開する焼鳥屋「鳥貴族」は、9月10日（木）より、博多・天神エリアの4店舗にて、博多バスターミナル店のオープンを記念し、鳥貴族初となるご当地グッズ「ご当地トリッキーアクリルキーホルダー（博多・天神エリア限定）」（4店舗合計500個限定）と、ご当地限定メニュー「博多風　炊き餃子」、「鶏ポテ包み天～明太マヨソースば、ようかけたばい～」、「梅レモンチューハイ」の3品を数量限定（4店舗合計、各商品1,600食）で販売いたします。

■初のご当地グッズ「ご当地トリッキーアクリルキーホルダー（博多・天神エリア限定）」について

鳥貴族初となるご当地グッズが登場！

博多の名物「明太子」を被ったトリッキーのアクリルキーホルダーを、博多・天神エリアの4店舗にて、4店舗合計500個限定で販売いたします。

ご当地トリッキーは、お食事をご利用のお客様以外にも、店舗にご来店いただいたお客様のご購入も可能です。

＜博多・天神エリア限定ご当地グッズについて＞
期間：2026年9月10日～　なくなり次第終了となります。
対象店舗：博多バスターミナル店、博多筑紫口店、天神サザン通り店、天神親不孝通り店
価格：税込390円
※転売又は再販売、その他営利を目的としたご購入はご遠慮ください。
※商品を強くこすると塗装の剥がれや色移りの可能性があります。
※© Eternal Hospitality Group Co. Ltd.

■博多・天神エリアご当地限定メニューについて（4店舗合計、各1600食限定）

博多風　炊き餃子

鳥貴族自慢の鶏白湯スープで国産鶏餃子とキャベツを炊き上げました。博多の名物料理を、鳥貴族流にアレンジした限定メニューをお楽しみください。

鶏ポテ包み天～明太マヨソースば、ようかけたばい～

鶏むね肉で大葉と北海道産馬鈴薯（さやか）を使用したポテトサラダを挟んで天ぷらにしました。福岡と言ったら名物の明太子。今回は鳥貴族オリジナルの明太マヨソースをたっぷりかけ、博多風の天ぷらに仕上げました。ぜひご賞味ください。

梅レモンチューハイ

和歌山県産 梅のシロップに鳥貴族オリジナルのレモンシロップをプラスしました。こってりとした限定メニューと合う、すっきりとした酸味とほどよい甘みのチューハイ。ぜひご当地限定メニューとご一緒にご賞味ください。

※グッズ販売と限定メニューは、博多バスターミナル店、博多筑紫口店、天神サザン通り店、天神親不孝通り店の4店舗のみの数量限定提供となります。

＜博多・天神エリアご当地限定メニューについて＞
期間：2026年9月10日～　なくなり次第終了となります。
対象店舗：博多バスターミナル店、博多筑紫口店、天神サザン通り店、天神親不孝通り店
価格：税込390円
期間限定メニュー数：フード2品、ドリンク1品（アルコール）
※20歳未満の飲酒は法律により禁止されています。
※車両（自動車・バイク・自転車盗）の運転者の飲酒運転、飲酒者への車両の提供、運転者への酒類の提供、飲酒運転の車への同乗は法律により禁止されています。
※妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。